



Nutrition «petite enfance»

FORMATION INTER ET INTRA-ENTREPRISE



DURÉE

3 jours (21 heures)



PRÉREQUIS

Pas de prérequis



OBJECTIFS

- Actualiser ses connaissances sur la nutrition
- Répondre aux besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans et appliquer les recommandations du GEMRCN
- Composer des menus selon les besoins de l'enfant



MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Échanges et analyse de pratiques
- Exercice sur le plan alimentaire
- Travail en groupe : exercices sur des menus à équilibrer



PUBLIC

- Tout personnel de restauration « petite enfance » : cuisiniers, personnel d'encadrement, personnel de direction, puéricultrices

PROGRAMME

Alimentation de l'enfant :

- Besoins physiologiques du nourrisson, de l'enfant

Connaissance des groupes d'aliments :

- Différents groupes d'aliments et leur diversité
- Équilibre alimentaire d'un repas, d'une journée
- Qualité des denrées alimentaires

Diversification alimentaire

- Échelonner la diversification alimentaire avec l'âge

Réalisation d'un plan alimentaire :

- Rédaction de menus adaptés aux tranches d'âges des enfants
- Lecture des étiquettes des denrées industrielles
- Classement des plats selon la grille de contrôle du GEMRCN



ÉVALUATIONS ET SUIVI

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Évaluation de la satisfaction
- Attestation de fin de formation



THÈMES ASSOCIÉS

- Servir des goûters équilibrés et variés
- Accueil et prise en charge des enfants allergiques